SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-7260.3-2006

Ikan kakap utuh beku–
Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 1
6 Teknik penanganan dan pengolahan 2
7 Pengemasan 4
8 Pelabelan dan pemberian kode 4
9 Penyimpanan 4

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kakap utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Ikan kakap utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan, syarat penandaan serta penyimpanan untuk ikan kakap utuh beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-0220-1987, *Air minum.*
SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi.*
SNI 01-7260.2-2006, *Ikan kakap utuh beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan
rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2
pengolahan
rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa ikan kakap utuh beku

3.3
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya didalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek, yaitu: bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku
Bahan baku ikan kakap utuh beku sesuai SNI 01-7260.2-2006, *Ikan kakap utuh beku–Bagian 2*: *Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air
Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan yang memenuhi persyaratan kualitas air minum, sesuai SNI 01-0220-1987, *Air minum.*

4.2.2 Es
Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi.* Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) Pisau;
b) Timbangan;
c) Bak penampungan;
d) Keranjang plastik;
e) Meja kerja;
f) Pan pembeku;
g) Alat pembeku;
h) Alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan ikan kakap utuh beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

a) Potensi bahaya: mutu bahan baku kurang baik/segar, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan terhindar dari bakteri patogen.
c) Petunjuk: ikan kakap yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk antara 0°C -5°C .

6.2 Pencucian I

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran yang menempel pada tubuh ikan.
c) Petunjuk: ikan dicuci dengan air bersih, dingin dan mengalir. Pencucian dilakukan secara hati-hati cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu produk 0°C -5°C .

6.3 Sortasi mutu

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, jenis dan mutu tidak sesuai.
b) Tujuan: mendapatkan ikan dengan jenis dan mutu yang sesuai dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: ikan dipisahkan berdasarkan jenis dan mutu secara manual. Sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk antara 0°C -5°C .

6.4 Penyiangan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dan mereduksi kontaminasi bakteri patogen pada ikan untuk diproses lebih lanjut.
c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang insang dan isi perut. Penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk ikan antara 0°C -5°C .

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.5 Pencucian II

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
b) Tujuan: menghilangkan sisa kotoran dan darah yang menempel di tubuh ikan.
c) Petunjuk: ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih, dingin dan mengalir secara cepat, cermat dan saniter saniter untuk mempertahankan suhu produk ikan antara 0°C -5°C .

6.6 Sortasi Ukuran

a) Potensi bahaya: ukuran ikan tidak sesuai.
b) Tujuan: mendapatkan ikan dengan ukuran yang sesuai dengan yang telah ditentukan.
c) Petunjuk: ikan dikelompokkan berdasarkan ukurannya. Sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0°C -5°C .

6.7 Penimbangan

a) Potensi bahaya: kekurangan berat dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan berat ikan yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: ikan dimasukkan ke dalam wadah, ditimbang dan dikelompokkan sesuai ukuran. Penimbangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk antara 0°C - 5°C.

6.8 Penyusunan dalam pan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri potogen dan susunan yang tidak rapi.
b) Tujuan: mendapatkan bentuk ikan yang rapi.
c) Petunjuk: ikan yang telah ditimbang disusun di dalam pan yang telah dilapisi plastik. Proses penyusunan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk antara 0°C - 5°C.

6.9 Pembekuan

a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan kehilangan cairan (*driploss*).
b) Tujuan: membekukan produk hingga mencapai suhu pusat maksimal –18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan terjadinya beku sebagian.
c) Petunjuk: ikan dibekukan dalam alat pembeku (*freezer*) dengan menggunakan metode pembekuan cepat hingga suhu pusat ikan mencapai maksimal –18°C .

6.10 Penggelasan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri pathogen dan kemunduran mutu.
b) Tujuan: melapisi ikan dengan air es agar tidak mudah terjadi pengeringan pada saat penyimpanan.
c) Petunjuk: ikan yang telah beku disemprot dengan air dingin. Proses penggelasan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan kakap utuh beku: bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, tidak mempengaruhi mutu produk dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk ikan kakap utuh beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sebagai berikut:

a) jenis produk;
b) berat bersih produk;
c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
e) tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut diproduksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan ikan kakap utuh beku di dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimum –20°C dengan fluktuasi suhu ± 1°C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id